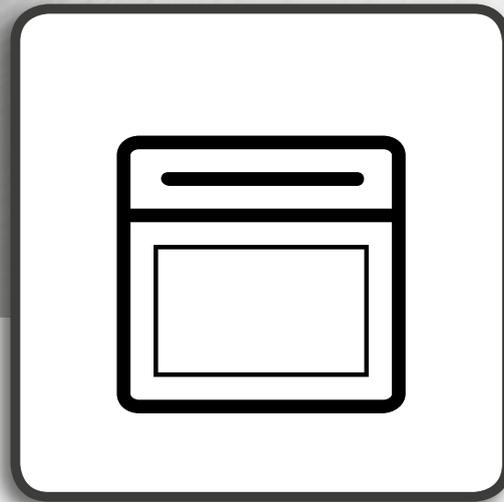


# Hotpoint

ARISTON



## Guía de uso y cuidado



[www.hotpoint.eu/register](http://www.hotpoint.eu/register)



---

**ESPAÑOL** ..... 3

# ESPAÑOL

## GUÍA DE SALUD Y SEGURIDAD, USO Y CUIDADO E INSTALACIÓN



**GRACIAS POR HABER ADQUIRIDO UN PRODUCTO HOTPOINT - ARISTON**

Si desea recibir asistencia y soporte adicionales, registre su producto en  
[www.hotpoint.eu/register](http://www.hotpoint.eu/register)

Index

***Guía de instalación***

<b>INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD</b>	4
<b>PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE</b>	6
<b>DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD</b>	6
<b><i>Guía de uso y cuidado</i></b>	
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	7
PANEL DE CONTROL	8
DESCRIPCIÓN DE LA PANTALLA	8
ACCESORIOS	9
INTRODUCCIÓN DE LA REJILLA Y OTROS ACCESORIOS	9
CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LAS GUÍAS PARA ESTANTES	10
MONTAJE DE LAS GUÍAS DESLIZANTES	11
USO DEL ASADOR GIRATORIO	12
FUNCIONES	13
CÓMO USAR EL HORNO	15
TABLA DE COCCIÓN	22
RECETAS PRBADAS	25
<b>LIMPIEZA</b>	26
<b>LIMPIEZA DEL COMPARTIMENTO DE COCCIÓN CON EL CICLO DE LIMP. PIROLÍTICA</b>	27
<b>MANTENIMIENTO</b>	28
RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	31
DATOS TÉCNICOS	33
SERVICIO POSTVENTA	33
<b><i>Guía de instalación</i></b>	34

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

## ES IMPORTANTE LEER Y RESPETAR ESTAS INSTRUCCIONES

Antes de utilizar el aparato, lea atentamente estas instrucciones de seguridad.

Guárdelas para poderlas consultar en el futuro.

Tanto estas instrucciones como el aparato contienen importantes advertencias de seguridad, que deben respetarse en todo momento.

El fabricante declina toda responsabilidad por el incumplimiento de estas instrucciones, por un uso inapropiado del equipo o una configuración incorrecta de los controles.

## ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

Los niños muy pequeños (0-3 años) y los menores (3-8 años) no deben estar cerca del aparato sin supervisión constante.

Tanto los niños a partir de 8 años como las personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos necesarios pueden utilizar este aparato si reciben la supervisión o las instrucciones necesarias para utilizarlo de forma segura y comprenden los riesgos a los que se exponen. Los niños no deberán jugar con el aparato. Los niños no deben encargarse de la limpieza y el mantenimiento, a menos que estén supervisados.

No toque el horno durante el ciclo de pirólisis. Mantenga a los niños y a los animales alejados del horno durante y después del ciclo de pirólisis (hasta que la habitación se haya ventilado bien).

Antes de efectuar el ciclo de limpieza es necesario eliminar el exceso de suciedad del interior del horno.

**ADVERTENCIA:** El equipo y sus partes accesibles alcanzan altas temperaturas durante el uso, los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados, a menos que estén bajo supervisión constante.

**ADVERTENCIA:** No toque los elementos calientes ni las superficies calientes, corre el riesgo de quemarse.

Mantenga los paños y otros materiales inflamables alejados del equipo, hasta que todos los componentes se hayan enfriado por completo.

No deje el aparato desatendido durante el secado de alimentos.

El aceite y la grasa sobrecalentados pueden arder con facilidad. Preste atención al horno siempre que cocine alimentos ricos en grasa, aceite o cuando añada alcohol (por ej. ron, coñac, vino), existe riesgo de incendio.

Utilice guantes adecuados para sacar las bandejas y los accesorios del horno cuando esté caliente. Al final de la cocción, tenga cuidado al abrir la puerta y deje salir gradualmente el aire o vapor caliente antes de acceder al aparato.

No obstruya las salidas de ventilación de la parte delantera del horno.

Si el equipo está capacitado para utilizar la sonda, utilice solamente una sonda de temperatura recomendada para este horno.

## USO PERMITIDO

Este equipo es exclusivamente para uso doméstico, el uso profesional no está permitido. No utilice el electrodoméstico al aire libre.

No guarde sustancias explosivas ni inflamables como frascos de aerosoles dentro del equipo, ni utilice ni guarde gasolina u otras sustancias inflamables dentro o cerca del mismo: si el electrodo-

méstico se enciende de manera accidental podría producirse un incendio.

**PRECAUCIÓN:** El aparato no está diseñado para su uso con un temporizador externo o un sistema de mando a distancia. No se admite ningún otro uso (p. ej.: calentar habitaciones).

## INSTALACIÓN

La instalación y las reparaciones debe realizarlas un técnico cualificado, según las instrucciones del fabricante y de conformidad con la normativa local. No realice reparaciones ni sustituya piezas del aparato a menos que así se indique específicamente en el manual del usuario.

Los niños no deben llevar a cabo el proceso de instalación.

Mantenga a los niños alejados durante la instalación. Mantenga todos los materiales de embalaje (bolsas de plástico, piezas de poliestireno, etc.) fuera del alcance de los niños durante y después de instalar el aparato.

La manipulación e instalación del electrodoméstico la deben realizar dos o más personas.

Utilice guantes de protección para desembalar e instalar el equipo.

Tras desembalar el aparato, compruebe que no ha sufrido daños durante el transporte. Si observa algún problema, póngase en contacto con el distribuidor o con el Servicio Postventa más cercano.

El electrodoméstico debe desconectarse de la red eléctrica antes de efectuar cualquier operación de instalación.

Durante la instalación, compruebe que el electrodoméstico no provoca daños en el cable de alimentación.

No active el aparato hasta haberlo instalado por completo.

Realice todas las tareas de corte del armario antes de instalar el aparato en el alojamiento y retire por completo todas las virutas de madera y el serrín. Después de la instalación, la base del aparato no debe ser accesible.

No obstruya el espacio mínimo entre la encimera y el borde superior del horno.

No quite el horno de la base de poliestireno hasta el momento de la instalación.

### CABLEADO ELÉCTRICO

Para que la instalación sea conforme a las normas de seguridad vigentes se requiere un interruptor omnipolar con una distancia mínima de 3 mm y que el aparato esté conectado a tierra.

Si el aparato tiene instalado un enchufe que no es apto para la toma de corriente, póngase en contacto con un técnico cualificado.

El cable de alimentación debe ser lo suficientemente largo para permitir la conexión del aparato a la toma de red, una vez empotrado en el mueble. No tire del cable de alimentación.

Si el cable de conexión a la red está dañado, deberá sustituirse por otro igual. El cable de conexión a la red solo puede ser sustituido por un técnico cualificado siguiendo las instrucciones del fabricante y la

normativa de seguridad vigente. Póngase en contacto con un centro de asistencia técnica autorizado.

Por aparatos con enchufes instalados, si el aparato tiene instalado un enchufe que no es apto para la toma de corriente, póngase en contacto con un técnico cualificado.

No utilice alargadores, regletas ni adaptadores.

No ponga en marcha el aparato si tiene un cable de alimentación o un enchufe estropeados, si no funciona correctamente, o si ha sufrido daños o caídas.

Mantenga el cable alejado de superficies calientes.

Una vez terminada la instalación, los componentes eléctricos no deberán quedar accesibles para el usuario.

No toque el electrodoméstico con partes del cuerpo húmedas y no lo utilice con los pies descalzos.

La placa de datos se encuentra en el borde frontal del horno (visible con la puerta del horno abierta).

En caso de sustitución del cable, utilice solamente cables de los siguientes tipos:

H05 RR-F 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>.

Debe ser posible desconectar el electrodoméstico de la alimentación eléctrica desconectándolo si el enchufe está accesible o mediante un interruptor omnipolar accesible

instalado antes del enchufe, de conformidad con las normativas de seguridad vigentes en materia de electricidad.

### LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Utilice guantes de protección para la limpieza y el mantenimiento.

El equipo debe desconectarse de la red eléctrica antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento.

No utilice aparatos de limpieza con vapor.

**ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el electrodoméstico está apagado antes de sustituir la bombilla para evitar descargas eléctricas.

No utilice limpiadores abrasivos ni raspadores metálicos con bordes afilados para limpiar el cristal de la puerta ya que podrían arañar la superficie, lo que puede provocar que el cristal se rompa.

Antes de realizar operaciones de limpieza o mantenimiento, asegúrese de que se ha enfriado el aparato.

Si el horno está instalado debajo de una placa, asegúrese de que, durante el ciclo de limpieza automática (pirólisis), los quemadores o placas eléctricas estén apagados.

Antes de activar la función pirolítica, retire todos los accesorios del horno, incluidas las rejillas laterales.

# PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

## ELIMINACIÓN DEL MATERIAL DE EMBALAJE

El material de embalaje es 100% reciclable y está marcado con el símbolo de reciclaje.

Por lo tanto, deberá desechar las diferentes piezas del embalaje de forma responsable, respetando siempre las normas locales sobre residuos.

## ELIMINACIÓN DE LOS ELECTRODOMÉSTICOS

Cuando deseche el electrodoméstico, haga que resulte inutilizable cortando el cable de alimentación y retirando las puertas y las baldas (si las hubiera) para que los niños no puedan trepar por el interior y quedar atrapados. Este aparato ha sido fabricado con material reciclable o reutilizable. Debe desecharse de acuerdo con la normativa local al respecto. Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de aparatos

eléctricos domésticos, póngase en contacto con las autoridades locales, con el servicio de recogida de residuos urbanos, o con la tienda en la que adquirió el aparato.

Este aparato lleva la marca de conformidad con la Directiva europea 2012/19/EU relativa a los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).

Al garantizar la correcta eliminación de este producto, ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud de las personas, que podrían derivarse de una eliminación inadecuada del producto.

El símbolo 

que se incluye en el producto o en la documentación que lo acompaña indica que no puede tratarse como un residuo doméstico, sino que debe entregarse en un punto de recogida adecuado para el reciclado de aparatos eléctricos y electrónicos.

## CONSEJOS PARA AHORRAR ENERGÍA

Precalente el horno solamente si así se especifica en la tabla de tiempos de cocción o en la receta.

Utilice fuentes de horno lacadas o esmaltadas oscuras, ya que absorben mejor el calor.

Apague el horno de 10 a 15 minutos antes del tiempo de cocción fijado.

Los alimentos que requieren una cocción prolongada se siguen cocinando incluso después de apagarse el horno.

Ciclo económico (LIMP. PIRO EXPRESS/ECO): consume aproximadamente un 25% menos que el ciclo pirolítico estándar. Actívelo de manera periódica (después de cocinar carne al menos 2 o 3 veces seguidas). Ciclo estándar (LIMP.PIROLÍTICA): adecuado para limpiar el horno cuando está muy sucio.

## DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Este electrodoméstico se ha diseñado, fabricado y distribuido de acuerdo con las normas de las directivas de la CE:

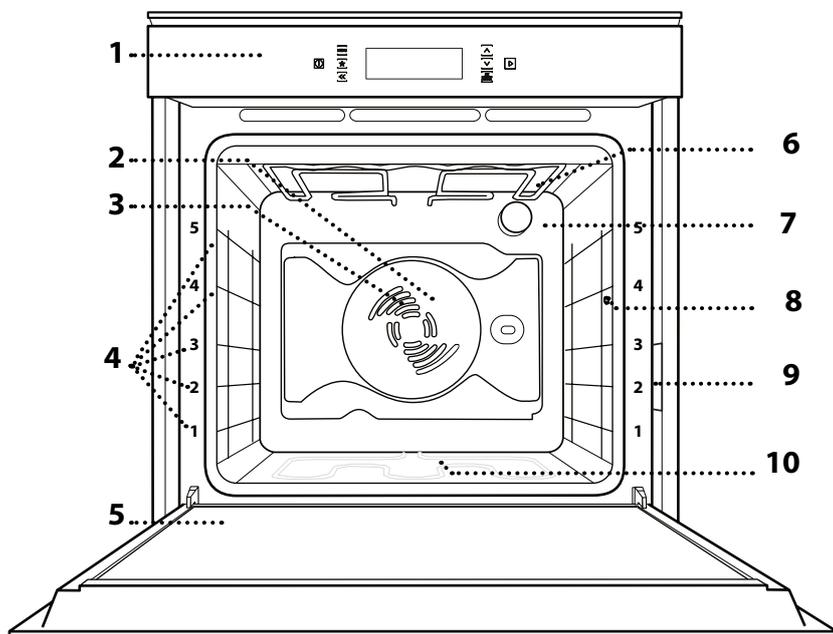
LVD 2014/35/ EU, EMC 2014/30/EU y RoHS 2011/65/ EU.

Este aparato, preparado para el contacto con alimentos, es conforme con la normativa europea 1935/2004/CE.

Este aparato cumple los requisitos de diseño ecológico de los Reglamentos

europes nº 65/2014 y nº 66/2014 de conformidad con la Norma europea EN 60350-1

# DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



1. Panel de control
2. Ventilador
3. Resistencia circular (no visible)
4. Guías para estantes (el nivel está indicado en la parte frontal del horno)
5. Puerta
6. Resistencia superior/grill
7. Lámpara
8. Conexión de la sonda para carne
9. Placa de datos (no se debe quitar)
10. Resistencia inferior (no visible)

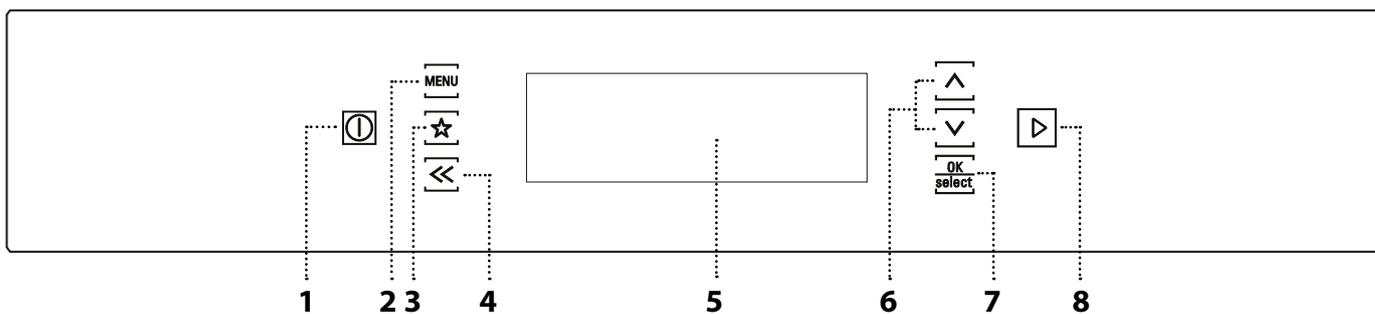
**Nota:**

Es posible que el ventilador de refrigeración se active de vez en cuando durante la cocción para reducir el consumo energético.

Cuando la cocción ha terminado y el horno se ha apagado, el ventilador de refrigeración puede seguir funcionando durante un rato.

Si la puerta del horno se abre durante la cocción, las resistencias se apagan.

# PANEL DE CONTROL



## 1. ENCENDIDO/APAGADO

Para encender y apagar el horno.

## 2. MENÚ

Sirve para obtener acceso rápido al menú principal.

## 3. FAVORITAS

Para acceder a las 10 funciones más utilizadas.

## 4. ATRÁS

Sirve para volver al menú anterior.

## 5. PANTALLA

**6. BOTONES DE NAVEGACIÓN**  
Sirve para navegar por los menús, mover el cursor y cambiar los ajustes.

## 7. OK / SELECCIONAR

Sirve para seleccionar las funciones y confirmar los ajustes.

## 8. INICIO

Sirve para activar la función seleccionada.

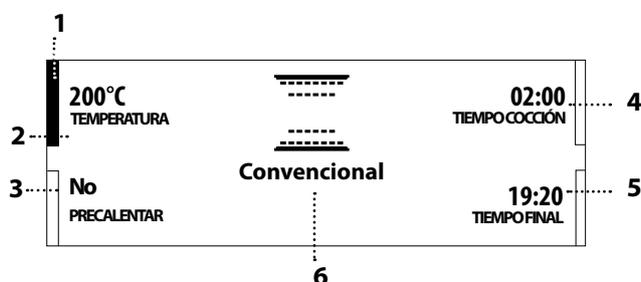
# DESCRIPCIÓN DE LA PANTALLA

## PANTALLA DE MENÚ



1. Símbolo para la función seleccionada
2. Función seleccionada
3. Otras funciones disponibles
4. Descripción de la función seleccionada

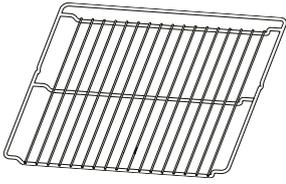
## PANTALLA DE AJUSTES



1. Cursor  
(resalta la configuración seleccionada)
2. Temperatura/potencia grill
3. Precalentamiento
4. Duración
5. Hora a la que terminará la función
6. Nombre de la función

# ACCESORIOS

## REJILLA



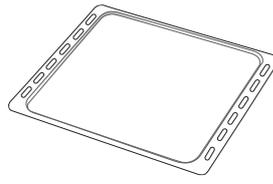
Se utiliza para cocinar o como soporte para sartenes, bandejas para hornear y otros recipientes de cocción aptos para horno.

## GRASERA



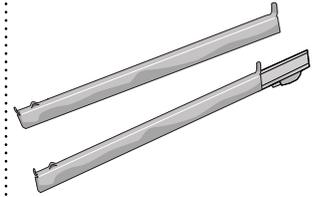
Se utiliza como bandeja de horno para cocinar carne, pescado, verduras, focaccia, etc. o para recoger los jugos de la cocción cuando se coloca debajo de la rejilla.

## BANDEJA PASTELERA



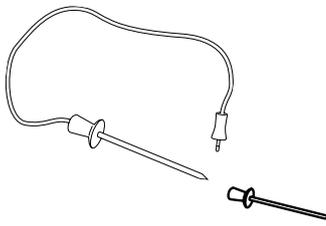
Se utiliza para cocinar pan y pasteles, pero también para carne, pescado en papillote, etc.

## GUÍAS DESLIZANTES



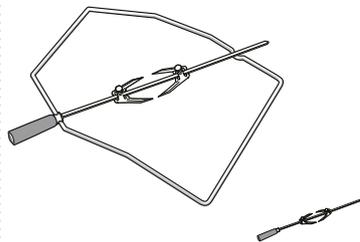
Facilita la introducción y la extracción de accesorios.

## SONDA DE CARNE



Sirve para medir la temperatura interna de los alimentos durante la cocción.

## ASADOR GIRATORIO

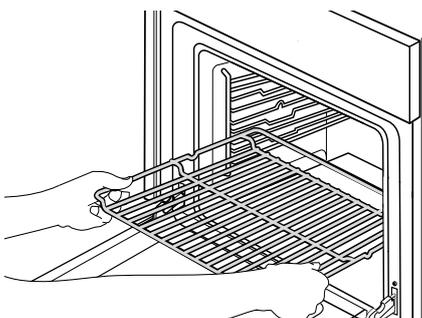


Para asar piezas grandes de carne y aves uniformemente junto con la función «Turbo grill».

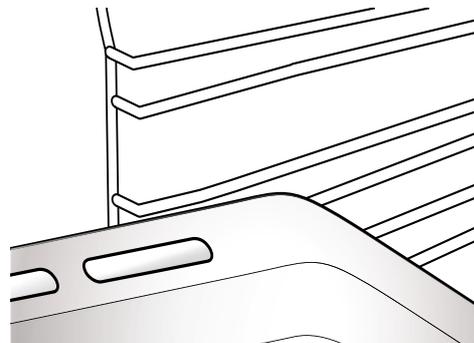
El número de accesorios puede variar de un modelo a otro. Los accesorios no incluidos pueden adquirirse aparte en el Servicio Postventa.

## INTRODUCCIÓN DE LA REJILLA Y OTROS ACCESORIOS

**1.** Introduzca la rejilla horizontalmente deslizándola por las guías y asegúrese de que el lado con el borde elevado quede mirando hacia arriba.

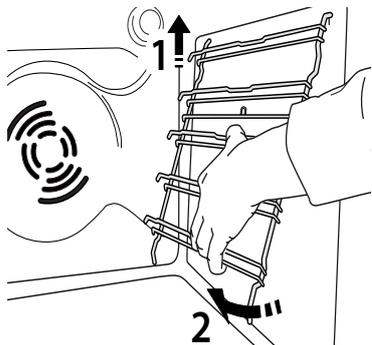


**2.** Otros accesorios, como la grasera y la bandeja pastelera, se introducen horizontalmente igual que la rejilla.

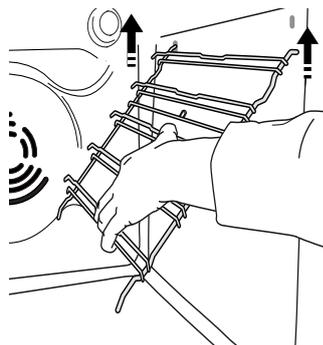


# CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LAS GUÍAS PARA ESTANTES

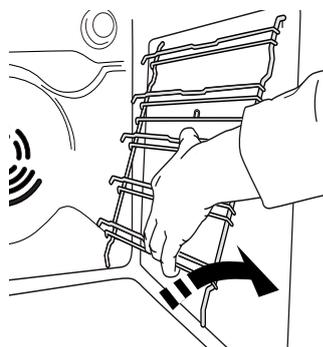
1. Para extraer las guías para estantes, levántelas (1) y saque la parte inferior con cuidado de su alojamiento (2): ahora puede extraer las guías.



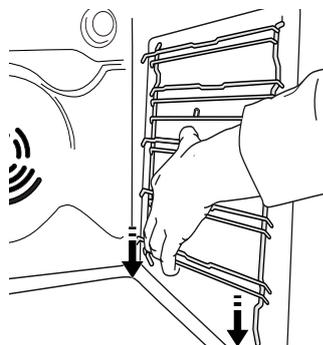
1. Para volver a colocar las guías para estantes, primero colóquelas en su alojamiento superior.



2. Manténgalas elevadas cuando las acerque al compartimento.

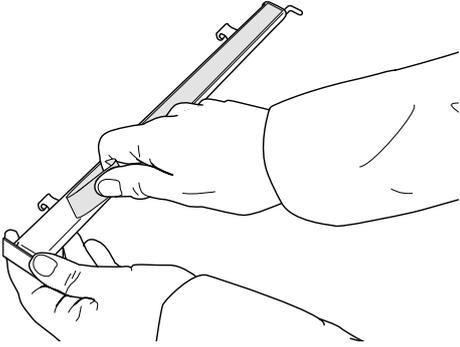


3. Colóquelas en los alojamientos inferiores.

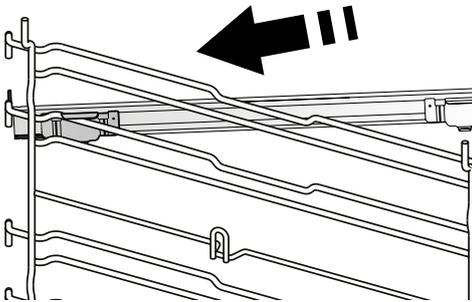


# MONTAJE DE LAS GUÍAS DESLIZANTES

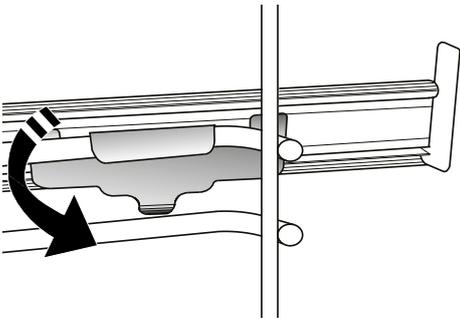
1. Extraiga las guías para estantes.
2. Quite la protección de plástico de las guías correderas.



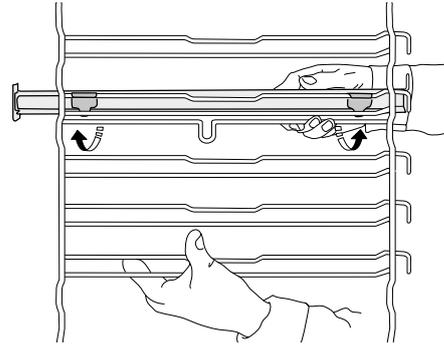
3. Fije el cierre superior de la corredera a la guía para los estantes y deslícela hasta el tope. (fig. A); baje el otro cierre hasta su posición.



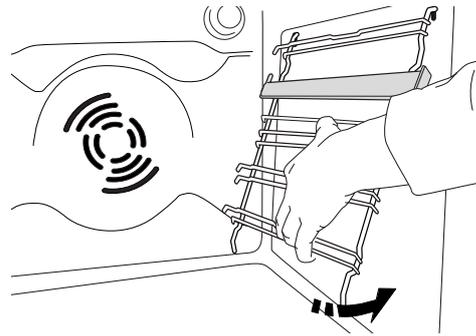
4. Para fijar la guía, empuje la parte inferior del cierre contra la guía para estantes. Asegúrese de que las correderas se pueden mover libremente.



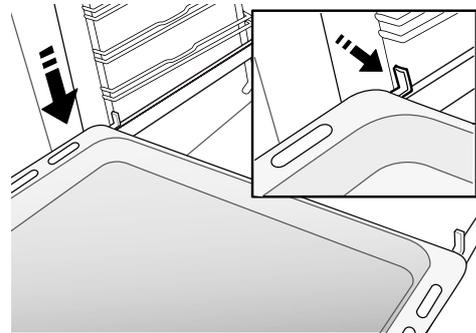
5. Repita estos pasos en la otra guía para estantes del mismo nivel. Las guías deslizantes se pueden montar en cualquier nivel.



6. Vuelva a montar las guías para estantes.

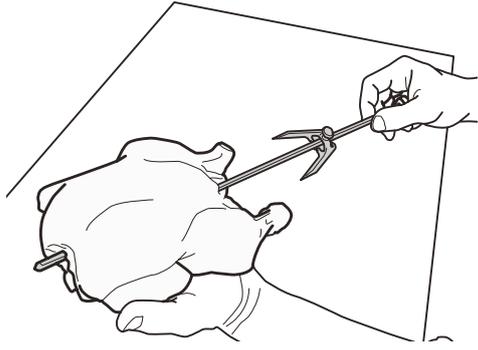


7. Coloque los accesorios en las guías para estantes.

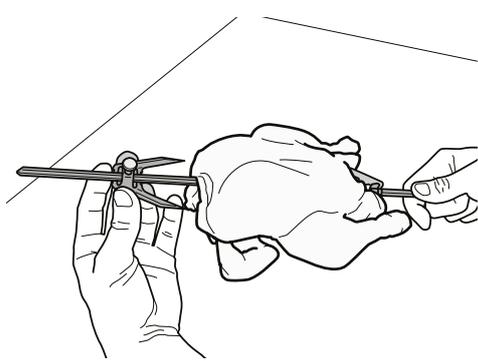


# USO DEL ASADOR GIRATORIO

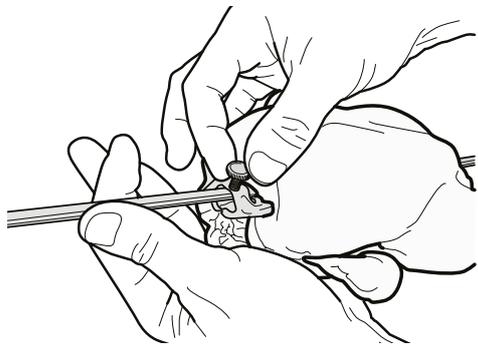
1. Inserte el pincho en el centro de la carne y deslícelo hasta que quede sujeta firmemente en la horquilla.



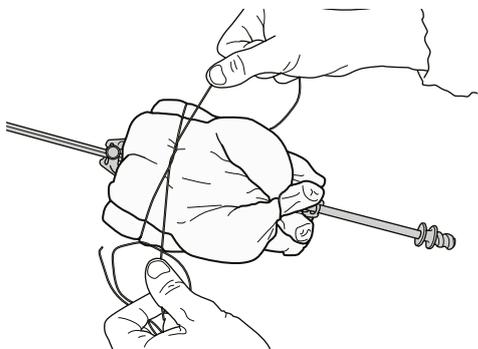
2. Coloque el segundo trinche en la barra y deslícelo hasta que sujete firmemente la carne.



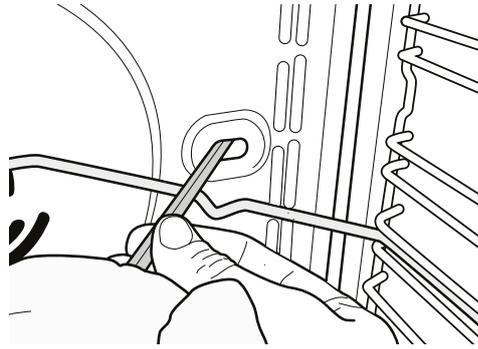
3. Luego apriete el tornillo para fijar la posición.



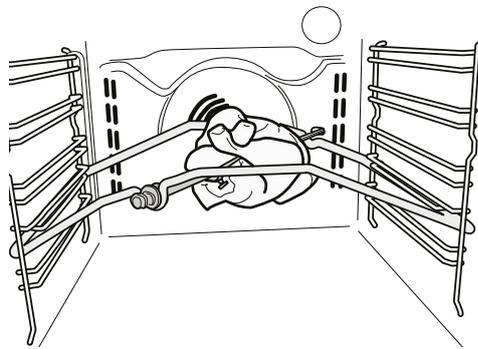
4. Si cocina aves, acuérdesese de atar la carne con hilo.



5. Introduzca el soporte en el segundo nivel y después introduzca la punta del pincho en el alojamiento situado en la pared trasera del compartimento del horno.



6. Deje reposar la parte redondeada de la barra en el soporte indicado.



Para utilizar el asador giratorio, seleccione la función «Turbo grill». Para recoger los jugos de la cocción, coloque la grasera debajo y añada 500 ml de agua.

Para evitar quemarse cuando el asador esté caliente, sujételo siempre por el mango de plástico (que es necesario quitar antes de cocinar).

# FUNCIONES

 <h2>TRADICIONAL</h2>	 <h2>FUNCIONES ESPECIALES</h2>
 <h3>CONVENCIONAL*</h3> <p>Para cocinar cualquier tipo de alimento en un nivel. Utilice el 3er estante. Para cocinar pizza y tartas saladas y dulces con relleno líquido, utilice el 1er o el 2º nivel. No es necesario precalentar el horno.</p>	 <h3>DESCONGELACIÓN</h3> <p>Para descongelar alimentos más rápidamente. Se recomienda colocar los alimentos en el estante central. Se recomienda dejar los alimentos en su embalaje para evitar que se sequen.</p>
 <h3>GRILL</h3> <p>Para asar filetes, pinchos morunos y salchichas, cocinar verduras gratinadas o tostar pan. Se recomienda poner los alimentos en el 4º o 5º nivel. Cuando ase carne, le recomendamos colocar la grasera debajo para recoger los jugos de la cocción: colóquela en el 3er o 4º estante, añadiendo medio litro de agua aproximadamente. No es necesario precalentar el horno. Durante la cocción, la puerta del horno debe permanecer cerrada.</p>	 <h3>MANTENER CALIENTE</h3> <p>Para mantener calientes y crujientes los alimentos recién cocinados (p. ej., carnes, fritos o tartaletas). Se recomienda colocar los alimentos en el estante central. La función no se activa si la temperatura en la cámara de cocción supera los 65º C.</p>
 <h3>TURBO GRILL</h3> <p>Para asar grandes piezas de carne (pierna de cordero, rosbif, pollo). Coloque los alimentos en los estantes centrales. Le recomendamos utilizar la grasera para recoger los jugos de la cocción: colóquela en el 1er o 2º nivel añadiendo medio litro de agua. No es necesario precalentar el horno. Durante la cocción, la puerta del horno debe permanecer cerrada. El asador giratorio (si lo hay) puede utilizarse con esta función.</p>	 <h3>FERMENTAR MASAS</h3> <p>Para hacer que las masas dulces o saladas fermenten bien. Poner la masa en el 2º estante. No es necesario precalentar el horno. Para proteger la calidad del leudado, no active esta función si el horno acaba de ser utilizado y todavía está caliente.</p>
 <h3>AIRE FORZADO</h3> <p>Para cocinar al mismo tiempo diferentes alimentos en diferentes estantes (máximo tres) que necesitan la misma temperatura de cocción (por ejemplo: pescado, verduras, pasteles). Esta función puede utilizarse para cocinar diferentes alimentos sin que se mezclen los olores. Utilice el 3er nivel para cocinar en un solo nivel, el 1er y el 4º para cocinar en dos niveles y el 1er, el 3º y el 5º para cocinar en tres niveles. No es necesario precalentar el horno.</p>	 <h3>PRE-COCINADOS</h3> <p>Permite cocinar comidas preparadas que están a temperatura ambiente o procedentes de vitrinas refrigeradas (galletas, mezclas de pasteles líquidos, panecillos, platos principales y productos de repostería). Esta función permite cocinar cualquier alimento de manera rápida y delicada; también se puede utilizar para calentar alimentos ya cocinados. No es necesario precalentar el horno. Siga las instrucciones en el envase de los alimentos.</p>
 <h3>HORNO DE CONVECCIÓN</h3> <p>Para cocinar carne y tartas con relleno líquido (dulces o saladas) en un único nivel. Utilice el 3er estante. No es necesario precalentar el horno.</p>	 <h3>MAXI-COCCIÓN</h3> <p>Para cocinar piezas de carne de gran tamaño (más de 2,5 kg). Utilice el 1er o el 2º nivel según las dimensiones de la pieza de carne. No es necesario precalentar el horno. Recomendamos dar la vuelta a la carne durante la cocción para conseguir un dorado uniforme en ambos lados. Rocíe la carne con caldo de vez en cuando para que no se seque excesivamente.</p>
 <h3>PRECALENT. RÁPIDO</h3> <p>Para precalentar el horno rápidamente. Consulte el párrafo específico en las páginas anteriores en cuanto a su uso.</p>	 <h3>ALIMENTOS CONGELADOS</h3> <p>Lasaña - pizza - strudel - patatas fritas - pan.  Esta función selecciona automáticamente la temperatura y el modo de cocción ideales para cinco tipos diferentes de alimentos congelados pre-cocinados. Utilice el 2º o el 3er estante. No es necesario precalentar el horno.  Seleccione "Personalizado" para establecer la temperatura de otros tipos de productos.</p>

## COCCIÓN LENTA

Para cocinar de forma delicada carne (a 90 °C) y pescado (a 85 °C). Esta función cocina los alimentos lentamente para mantenerlos tiernos y succulentos. Gracias a la temperatura baja, los alimentos no se doran y el resultado es similar al de la cocción a vapor.

Le recomendamos dorar antes la carne en una sartén para sellarla y evitar que se salgan los jugos.

El tiempo de cocción va desde dos horas para un pescado de 300 g de peso hasta cuatro o cinco horas para un pescado de 3 kg, y a partir de cuatro horas para las piezas de carne que pesen 1 kg hasta seis o siete horas para piezas de carne que pesen 3 kg. La carne asada que pese más de 1 kg debe cocinarse durante 4 horas y si el asado pesa 3 kg debe cocinarse durante 6-7 horas. Para unos resultados óptimos, mantenga la puerta del horno cerrada durante la cocción para que no se disperse el calor; utilice la sonda de carne (si la hay) o un termómetro de horno estándar.

## ECO AIRE FORZADO\*

Para cocinar asados rellenos y carne cortada a trozos en el mismo estante. Esta función utiliza una ventilación intermitente y suave para evitar que los alimentos se deshidraten excesivamente.

Cuando se utiliza esta función ECO, la luz permanece apagada durante la cocción pero se puede volver a encender momentáneamente pulsando  select.

Para utilizar el ciclo ECO y optimizar el consumo de energía, la puerta del horno no se debe abrir hasta que termine la cocción.

Se recomienda utilizar el 3<sup>er</sup> nivel.

No es necesario precalentar el horno.

## LIMPIEZA AUTOMÁTICA

Para eliminar las salpicaduras de cocción utilice un ciclo a muy alta temperatura (aprox. 500 °C). Es posible elegir entre dos ciclos de limpieza automática: un ciclo completo (Limp. Pirolítica) y un ciclo más corto (Limp. Piro Express). Se recomienda utilizar el ciclo completo solamente en caso de que el horno esté muy sucio y el ciclo más corto si se utiliza esta función regularmente.



## AJUSTES

Para cambiar las configuraciones del horno (potencia, idioma, hora, volumen de las señales sonoras, brillo, modo Eco).

Nota: Cuando el horno está apagado, pero el modo Eco está activado, se reduce el brillo de la pantalla para ahorrar energía. Se vuelve a activar automáticamente al pulsar cualquier botón.



## RECETAS TOTALMENTE AUTOMÁTICAS

Para asegurarse de que está utilizando esta función correctamente, lea y descargue nuestro libro de recetas en [www.hotpoint.eu](http://www.hotpoint.eu)

Para seleccionar una de las 28 recetas preconfiguradas. El horno establece automáticamente la temperatura, la función y el tiempo de cocción ideales. Es importante seguir las recomendaciones sobre la preparación, accesorios y niveles a usar indicadas en el libro de recetas.



## RECETAS CON SONDA

Esta función selecciona automáticamente el modo de cocción ideal para varios tipos de carne. Sugiere la temperatura ideal para el compartimento de cocción y para el interior de los alimentos, dependiendo del tipo de carne que se haya seleccionado. Estas temperaturas se indican a continuación en la tabla de cocción específica. Sin embargo, es posible variar ambas temperaturas a su gusto hasta cierto punto.

Para asegurarse de introducir y utilizar correctamente la sonda, siga las instrucciones del apartado correspondiente.

Coloque la carne en el 3<sup>o</sup> nivel utilizando una bandeja situada en la rejilla o solamente la grasa. No es necesario precalentar el horno. Durante la cocción, la puerta del horno puede abrirse para mirar la carne o añadir caldo, pero tenga cuidado de no mover la sonda.

\* Función utilizada como referencia para la declaración de eficiencia energética de conformidad con la normativa (EU) N° 65/2014

# CÓMO USAR EL HORNO

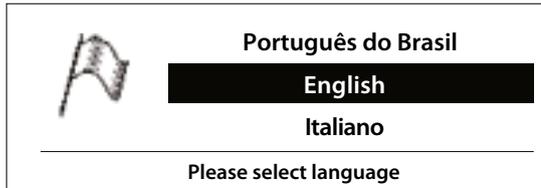


**Antes de usar el producto, lea atentamente las instrucciones de seguridad**

## PRIMER USO

### 1. SELECCIONE EL IDIOMA

La primera vez que encienda el aparato, tendrá que seleccionar el idioma y ajustar la hora: La pantalla mostrará una lista de idiomas disponibles.



Pulse  $\wedge$  o  $\vee$  para resaltar el idioma deseado y pulse  $\frac{OK}{select}$  para confirmar.

Nota: También puede cambiar el idioma más tarde desde la opción «Configuración» del menú.

### 2. CÓMO CONFIGURAR LA HORA

Después de seleccionar el idioma, tendrá que configurar la hora actual: en la pantalla parpadeará «12:00».



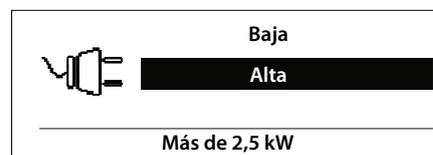
Utilice  $\wedge$  o  $\vee$  para configurar el tiempo y pulse  $\frac{OK}{select}$  para confirmar.

Nota: Después de un corte de suministro prolongado, es posible que tenga que volver configurar la hora.

### 3. CONFIGURACIÓN DEL CONSUMO DE POTENCIA

El horno está programado para consumir un nivel de potencia eléctrica compatible con una red doméstica que tenga una potencia superior a 3 kW: Si su hogar tiene menos potencia, deberá reducir este valor.

Utilice  $\wedge$  o  $\vee$  para seleccionar el menú de Configuración, pulse  $\frac{OK}{select}$ , seleccione «Potencia» y pulse  $\frac{OK}{select}$  para confirmar.



Utilice  $\wedge$  o  $\vee$  para seleccionar «Baja» y pulse  $\frac{OK}{select}$  para confirmar.

### 4. CALENTAR EL HORNO

Los hornos nuevos pueden emitir olores debido al proceso de fabricación.

Antes de empezar a cocinar, le recomendamos calentar el horno en vacío para eliminar cualquier olor.

Quite todos los cartones de protección o el film transparente del horno y saque todos los accesorios de su interior.

Caliente el horno a 200 °C aproximadamente durante una hora, preferiblemente utilizando la función con circulación del aire (p. ej. Aire forzado u Horno de Convección).

Siga las instrucciones para configurar la función correctamente.

Nota: Es aconsejable ventilar la habitación después de usar el aparato por primera vez.

# USO DIARIO

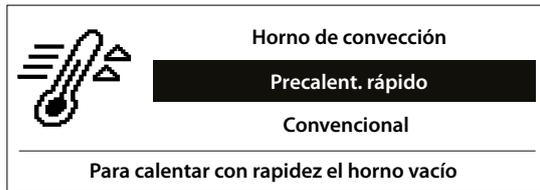
## 1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

Pulse el botón  para encender el horno: en la pantalla aparecerá el menú principal y una lista de funciones disponibles.



Pulse  o  para navegar por el menú principal y resaltar la opción que desee seleccionar.

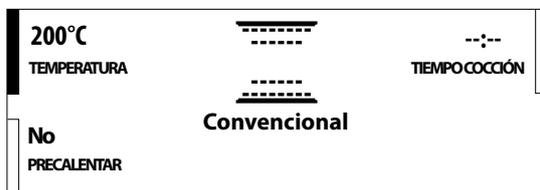
Una vez que aparezca resaltada en la pantalla la opción que desee seleccionar, pulse  para confirmar e ir al menú de configuración (véase abajo) o a la lista de funciones.



Pulse  o  para desplazarse por la lista. Pulse  para confirmar e ir al menú de Configuración: En la pantalla aparecerá la configuración básica de la función.

## 2. INICIO

Cuando la configuración preestablecida coincida con la que desee, pulse el botón .



Introduzca los alimentos en el horno cuando se le indique; siga las instrucciones de la tabla de cocción para obtener unos resultados mejores.

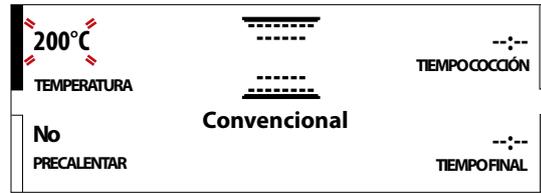


Pulse  de nuevo para iniciar la cocción.

Nota: si la función seleccionada requiere precalentado, la pantalla le pedirá que coloque los alimentos en el horno cuando la fase de precalentamiento haya terminado. Para detener la función en cualquier momento, pulse el botón .

## 3. AJUSTE LA TEMPERATURA/NIVEL DEL GRILL

Utilice  o  para mover el cursor hasta TEMPERATURA o GRILL y pulse : el valor parpadeará.



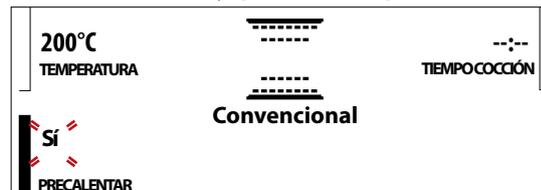
Utilice  o  para cambiar la configuración y pulse  para confirmar.

Nota: La configuración se puede modificar durante la cocción repitiendo la misma operación.

## 4. PRECALENTAMIENTO

Este horno puede cocinar cualquier tipo de alimento con o sin fase de precalentamiento. Al seleccionar la opción «No», se reducirá el tiempo total de cocción (incluido el precalentamiento) y el consumo de energía en hasta un 25 %.

Utilice  o  para mover el cursor hasta PRECALENTAR y pulse  para confirmar.



Pulse  o  para cambiar la configuración y después pulse  para confirmar.

Cuando el precalentamiento haya terminado sonará una señal acústica para indicar que el horno ha alcanzado la temperatura ajustada. Introduzca los alimentos en el horno e inicie la cocción.

Nota: Colocar los alimentos en el horno antes de que haya finalizado el precalentamiento puede tener efectos adversos en el resultado final de la cocción.

## .PRECAL. RÁPIDO

Con esta función es posible precalentar el horno rápidamente.

Utilice  o  para seleccionar la función en el menú principal y después pulse  para confirmar.



Si la temperatura recomendada se ajusta a lo que quiere, pulse  $\triangleright$ . De lo contrario, proceda a cambiarla tal como se ha indicado previamente.



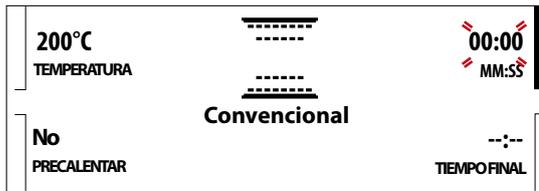
Cuando el precalentamiento haya terminado sonará una señal acústica para indicar que el horno ha alcanzado la temperatura ajustada. Coloque los alimentos en el horno e inicie la cocción pulsando  $\triangleright$ : el horno utilizará automáticamente la función Convencional.

Si desea ajustar una función de cocción diferente, pulse MENU y seleccione la función deseada.

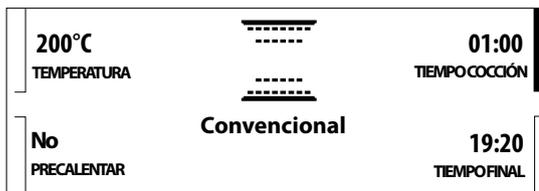
Nota: Colocar los alimentos en el horno antes de que haya finalizado el precalentamiento puede tener efectos adversos en el resultado final de la cocción.

## 5. CONFIGURAR LA DURACIÓN

Utilice  $\wedge$  o  $\vee$  para mover el cursor hasta TIEMPO COCCIÓN y pulse  $\frac{OK}{select}$ : en la pantalla aparecerá «00:00».



Utilice  $\wedge$  o  $\vee$  para cambiar la configuración: la pantalla actualizará la hora de finalización de la cocción.



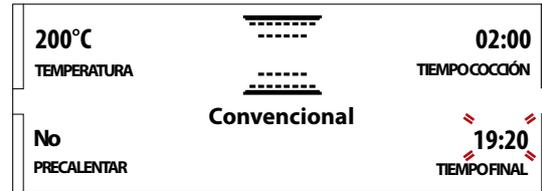
Pulse  $\frac{OK}{select}$  para confirmar.

Nota: Puede cambiar el tiempo que haya seleccionado, incluso durante el proceso de cocción, siguiendo de nuevo estos pasos. También puede optar por no seleccionar un tiempo de cocción: si no lo selecciona, tendrá que apagar el horno manualmente cuando haya finalizado la cocción.

## 6. SELECCIONAR LA HORA DE FINALIZACIÓN / INICIO DIFERIDO DE LA COCCIÓN

Cambiando la hora de finalización de la cocción, se puede retardar la hora de inicio y programar cuando empezará la cocción. Al programar la duración de la cocción, la pantalla mostrará la hora

prevista de finalización de la cocción. Utilice  $\wedge$  o  $\vee$  para mover el cursor a TIEMPO FINAL y pulse  $\frac{OK}{select}$ : el tiempo parpadeará.



Utilice  $\wedge$  o  $\vee$  para seleccionar la hora a la que desea que termine la cocción y pulse  $\frac{OK}{select}$ . Pulse  $\triangleright$  y coloque los alimentos en el horno.

Pulse  $\triangleright$  de nuevo para activar la función: el horno se encenderá automáticamente cuando haya transcurrido el periodo de tiempo calculado para que la cocción termine a la hora deseada.

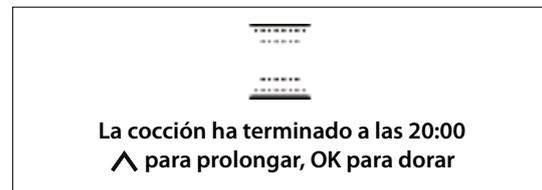


Para activar la función inmediatamente y cancelar el inicio diferido programado, pulse  $\triangleright$ .

Nota: esta configuración solo es posible cuando no se requiera el precalentamiento.

## . GRATINAR

Algunas funciones del horno le permiten gratinar la superficie de los alimentos activando el grill una vez finalizada la cocción.



De ser necesario, pulse  $\frac{OK}{select}$  para activar un ciclo de gratinado de cinco minutos. También es posible alargar el tiempo de cocción y mantener la función activa pulsando  $\wedge$ .

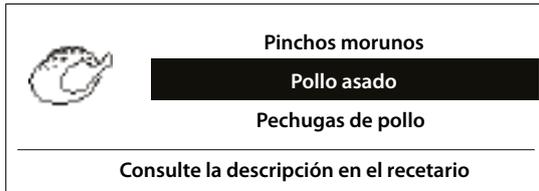
Para detener la función de gratinado, pulse  $\text{⓪}$  para apagar el horno o pulse MENU para acceder al menú principal.

## . RECETAS TOTALMENTE AUTOMÁTICAS

El horno tiene 28 recetas totalmente automáticas en las que se han preconfigurado las funciones y temperaturas de cocción ideales.

Para sacar el máximo partido a esta función y lograr los mejores resultados de cocción, lea y descargue nuestro libro de recetas de nuestro sitio web [www.hotpoint.eu](http://www.hotpoint.eu).

Seleccione "Recetas" del menú principal utilizando  $\blacktriangle$  o  $\blacktriangledown$ . Pulse  $\frac{OK}{select}$  para confirmar y acceda a la lista de platos disponibles.



Utilice  $\blacktriangle$  o  $\blacktriangledown$  para desplazarse por la lista, luego pulse  $\frac{OK}{select}$  para confirmar la selección.



Pulse  $\blacktriangleright$  y coloque los alimentos en el horno. Vuelva a pulsar  $\blacktriangleright$  para activar la función. Estas recetas le permiten ajustar la finalización del tiempo de cocción.

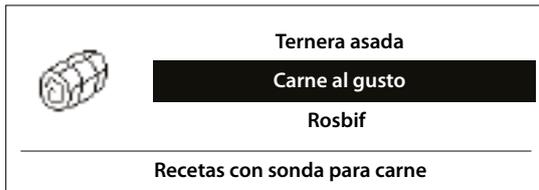
Nota: Se emitirá una señal acústica y la pantalla indicará las acciones que deberá realizar para esa función y cuando (p. ej., darle la vuelta a la comida o comprobar cómo va la cocción).

## . RECETAS CON SONDA

La sonda de carne permite medir la temperatura interior de los alimentos durante la cocción.

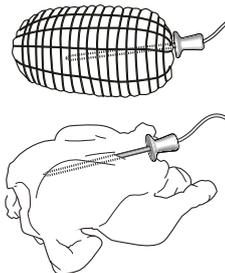
Pulse  $\blacktriangle$  o  $\blacktriangledown$  para seleccionar Recetas con sonda en el menú principal y después pulse  $\frac{OK}{select}$  para confirmar.

Pulse  $\blacktriangle$  o  $\blacktriangledown$  para seleccionar un plato de la lista de recomendaciones y pulse  $\frac{OK}{select}$  para confirmar.



Nota: Al seleccionar «Carne al gusto» podrá modificar todos los ajustes (para la temperatura del horno y la temperatura de la sonda). Las demás recetas sólo permiten introducir algunos ajustes.

Introduzca la sonda de alimentos dentro de la carne, evitando huesos y zonas de grasa. En las aves, introduzca la sonda longitudinalmente en el centro de la pechuga, evitando zonas huecas. Conecte la clavija



introduciéndola en la toma situada en el lado derecho del compartimento del horno.

Modifique (si es posible) los ajustes predefinidos según sea necesario o pulse  $\blacktriangleright$ .



Sonará una señal acústica y la pantalla indicará que la sonda de alimentos ha alcanzado la temperatura necesaria.

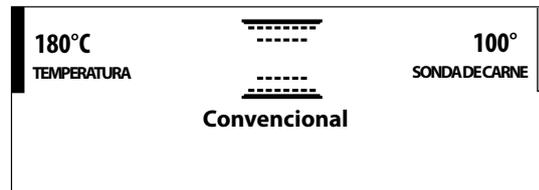
Cuando finalice la cocción, el resultado puede perfeccionarse ampliando el tiempo de cocción. Pulse  $\blacktriangle$  o  $\blacktriangledown$  para establecer el tiempo de cocción: el horno utilizará automáticamente la función Convencional.

Nota: Si la sonda no se ha conectado correctamente, se emitirá una señal acústica y aparecerá un mensaje.

## USO DE LA SONDA DE CARNE CON LAS FUNCIONES MANUALES

La sonda de carne también se puede utilizar con algunas funciones manuales para lograr los mejores resultados cuando cocine carne.

Seleccione una función manual y conecte la sonda: en la parte superior izquierda de la pantalla aparecerá la temperatura que debe alcanzar la sonda.



Para cambiar este ajuste, utilice  $\blacktriangle$  o  $\blacktriangledown$  para mover el cursor hasta el valor y pulse  $\frac{OK}{select}$ .

Cuando el ajuste empiece a parpadear en la pantalla, establezca el valor necesario utilizando  $\blacktriangle$  o  $\blacktriangledown$  y luego pulse  $\frac{OK}{select}$  para confirmar.

Consulte la tabla específica para ver la temperatura recomendada para los distintos tipos de carne.

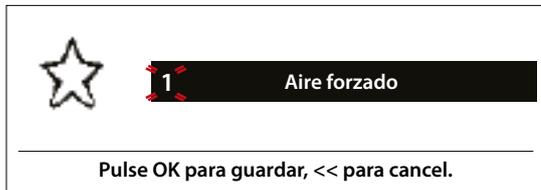
## . FAVORITAS

Para que el horno sea aún más fácil de usar, puede memorizar hasta 10 funciones favoritas.



Si desea guardar una función como favorita y memorizar los ajustes actuales para el futuro, mantenga pulsado ☆ cuando haya finalizado la cocción.

Pulse  $\frac{OK}{select}$  para confirmar: la pantalla le dirá que guarde la función asignándole un número del 1 al 10 en su lista de favoritos.

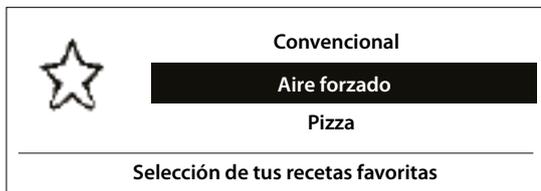


Utilice  $\wedge$  o  $\vee$  para seleccionar el número y después pulse  $\frac{OK}{select}$  para confirmar.

Nota: Pulse  $\ll$  para cancelar.

Si la memoria está llena o si el número ya está ocupado, la función se sobrescribirá.

Para acceder a las funciones guardadas en otro momento, mantenga pulsado ☆: la pantalla mostrará una lista de sus funciones favoritas.



Utilice  $\wedge$  o  $\vee$  para seleccionar la función, confirme pulsando  $\frac{OK}{select}$ , y luego pulse  $\triangleright$  para activarla.

## . CONFIGURACIÓN

Utilice  $\wedge$  o  $\vee$  para seleccionar la Configuración en el menú principal y después pulse  $\frac{OK}{select}$  para confirmar. Seleccione el elemento que quiere modificar y pulse  $\frac{OK}{select}$  para acceder al menú de Configuración. Una vez escogida la nueva configuración, pulse  $\frac{OK}{select}$ .

Nota: Cuando el Modo Eco está activado, el brillo de la pantalla se reduce al apagar el horno. Durante la cocción, la luz se apagará pasado un minuto.

## . TEMPORIZADOR

Cuando el horno está apagado, la pantalla puede utilizarse como temporizador. Para activar esta función, asegúrese de que el horno esté apagado y pulse  $\frac{OK}{select}$ : el temporizador parpadeará en la pantalla.



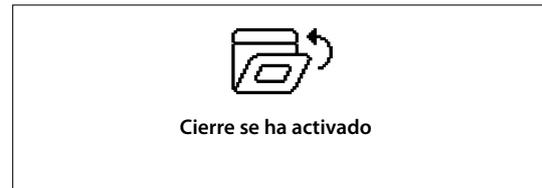
Pulse  $\wedge$  o  $\vee$  para seleccionar el tiempo que necesita y pulse  $\frac{OK}{select}$  para activar el temporizador. Una vez que haya finalizado la cuenta atrás sonará una señal acústica.

Nota: El temporizador no activa ninguno de los ciclos de cocción.

Para detener el temporizador en cualquier momento, pulse  $\text{D}$ .

## . CIERRE

Para bloquear las teclas, mantenga pulsado  $\frac{OK}{select}$  y  $\ll$  al mismo tiempo durante al menos cinco segundos.



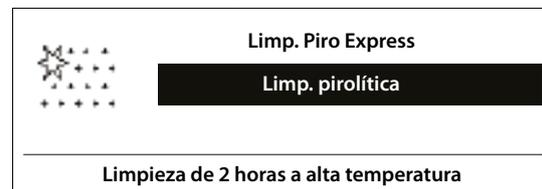
Para desbloquear las teclas, repita la secuencia de activación.

Nota: Esta función también puede activarse durante la cocción.

Por motivos de seguridad, el horno se puede apagar en cualquier momento pulsando el botón  $\text{D}$ .

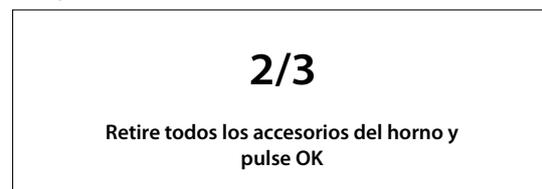
## . LIMPIEZA AUTOMÁTICA

Utilice  $\wedge$  o  $\vee$  para seleccionar Limpieza en el menú principal y después pulse  $\frac{OK}{select}$  para confirmar.



Seleccione «Limp. Pirolítica» o «Limp. Piro Express» del menú y pulse  $\frac{OK}{select}$ : la pantalla mostrará la duración del ciclo seleccionado y la hora a la que terminará.

Pulse el botón  $\triangleright$ : la pantalla mostrará las instrucciones a seguir para iniciar el ciclo de limpieza.



No se olvide de sacar todos los accesorios del horno antes de efectuar la limpieza, incluidas las guías de los estantes.

Cuando haya seguido todas las instrucciones, pulse **OK** select para continuar con el paso siguiente. Tras la confirmación final, el horno iniciará el ciclo de limpieza y la puerta se bloqueará automáticamente: inmediatamente aparecerá un mensaje mostrando una barra de progreso para indicar el avance del ciclo de limpieza.



Cuando termine el ciclo, un mensaje parpadeará en la pantalla. Se indicará la temperatura residual en la pantalla y la puerta permanecerá bloqueada hasta que la temperatura del interior del horno vuelva a un nivel seguro.

Entonces, la pantalla mostrará la hora actual.

## USO DIARIO

### CÓMO UTILIZAR LA TABLA DE COCCIÓN

La tabla indica la mejor función, accesorios y nivel para cocinar los diferentes tipos de alimentos. Los tiempos de cocción se inician en el momento en que se coloca el alimento en el horno, excluyendo el precalentamiento (cuando sea necesario).

Las temperaturas y los tiempos de cocción son orientativos y dependen de la cantidad de alimentos y del tipo de accesorio utilizado.

En principio, aplique los valores recomendados más bajos y, si la cocción es insuficiente, aumente los valores.

Utilice los accesorios suministrados y, si es posible, moldes y bandejas para hornear metálicos y de color oscuro. También puede utilizar recipientes y accesorios tipo pírax o de cerámica: en este caso, el tiempo de cocción puede ser más largo.

### COCCIÓN DE VARIOS ALIMENTOS A LA VEZ

La función de AIRE FORZADO permite cocinar al mismo tiempo distintos alimentos (por ejemplo: pescado y verduras), utilizando estantes diferentes.

Retire del horno los alimentos que requieran menor tiempo de cocción y deje los que necesiten una cocción más prolongada.

### POSTRES

Cocine los postres delicados con la función convencional y en un solo nivel.

Utilice bandejas para hornear metálicas de color oscuro y colóquelas siempre sobre la rejilla suministrada.

Para cocinar en varios estantes, seleccione la función de Aire forzado y disponga las bandejas para hornear escalonadas en las rejillas para facilitar la circulación del aire.

Para saber si un bizcocho está listo, introduzca un palillo en el centro. Si al retirar el palillo está limpio, el bizcocho está listo.

Si utiliza bandejas para hornear antiadherentes, no unte con mantequilla los bordes, ya que es posible que el bizcocho no suba de manera uniforme por los bordes.

Si el producto se «hincha» durante la cocción, use una temperatura más baja la próxima vez y plantéese reducir la cantidad de líquido añadido o remover la mezcla más suavemente.

Para tartas con relleno húmedo (tartas de queso o de frutas) utilice la función Horno de convección.

Si la base del bizcocho o tarta está demasiado líquida, coloque la bandeja en un estante inferior y espolvoree la base con galletas o pan rallados antes de añadir el relleno.

### PIZZA

Engrase ligeramente las bandejas para que la pizza tenga una base crujiente.

Esparza la mozzarella sobre la pizza en el segundo tercio del tiempo de cocción.

### FERMENTAR MASAS

Es conveniente cubrir siempre la masa con un paño húmedo antes de introducirla en el horno.

Al utilizar esta función, el tiempo de leudado de la masa se reduce en un tercio respecto al tiempo de leudado a temperatura ambiente (20-25 °C).

El tiempo de leudado de una pizza de 1 kg es de alrededor de una hora.

### CARNE

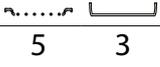
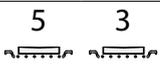
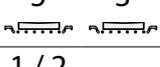
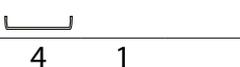
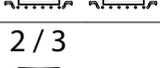
Utilice cualquier tipo de bandeja de horno o fuente Pyrex adecuado al tamaño de la pieza de carne que va a cocinar.

En el caso de asados, es conveniente añadir caldo en la base de la bandeja y rociar la carne durante la cocción para realzar el sabor. Cuando el asado esté listo, déjelo reposar en el horno durante 10 o 15 minutos, o envuélvalo en papel de aluminio.

Cuando desee gratinar carne, elija cortes de carne de igual grosor para obtener un resultado de cocción uniforme. Las piezas de carne muy gruesas requieren tiempos de cocción más prolongados. Para evitar que la carne se queme por fuera, coloque la rejilla en un nivel inferior para alejarla del grill. Gire la carne en el segundo tercio del tiempo de cocción.

Para recoger los jugos de la cocción, es conveniente colocar una grasera con medio litro de agua directamente debajo de la parrilla en la que se coloca la carne. Reponga el líquido cuando sea necesario.

# TABLA DE COCCIÓN

ALIMENTO	FUNCIÓN	PRECA- LENTAR	TEMPERATURA (°C)	TIEMPO DE COC- CIÓN (MIN.)	NIVEL Y ACCESORIOS
Bizcochos		-	160-180	30-90	2/3 
		-	160-180	30-90	4 1 
Bizcocho relleno (tarta de queso, strudel, tarta de fruta)		-	160-200	35-90	3 
		-	160-200	40-90	4 1 
Galletas, tartaletas		-	170-180	20-45	3 
		-	160-170	20-45	4 1 
		-	160-170	20-45 ***	5 3 1 
Lionesas		-	180-200	30-40	3 
		-	180-190	35-45	4 1 
		-	180-190	35-45 ***	5 3 1 
Merengues		-	90	110-150	3 
		-	90	140-160	4 1 
		-	90	140-160 ***	5 3 1 
Pan/pizza/focaccia		-	190-250	15-50	1/2 
		-	190-250	20-50	4 1 
		-	190-250	25 - 50	5 3 1 
Tartas saladas (tarta de verduras, quiche)		-	180-190	40-55	2/3 
		-	180-190	45-70	4 1 
		-	180-190	45-70 ***	5 3 1 

							
CONVENCIONAL	GRILL	TURBO GRILL	AIRE FORZADO	HORNO DE CONVECCIÓN	DESCONGELACIÓN	ECO AIRE FORZADO	
							
REJILLA	PLATO O BANDEJA PARA HORNEAR SOBRE LA REJILLA	GRASERA / BANDEJA PASTELERA	GRASERA	GRASERA CON 500 ml DE AGUA	BANDEJA PASTELERA	ASADOR GIRATORIO	SONDA DE CARNE (opcional)

ALIMENTO	FUNCIÓN	PRECALENTAR	TEMPERATURA (°C)	TIEMPO DE COCCIÓN (MIN.)	NIVEL Y ACCESORIOS
Volovanes/hojaldres		-	190-200	20-30	3
		-	180-190	20-40	4 1
		-	180-190	20-40 ***	5 3 1
Lasaña/pasta al horno/canelones/budines		-	190-200	45-65	3
Cordero/ternera/buey/cerdo 1 kg		-	190-200	80-110	3 
Pollo/conejo/pato 1 kg		-	200-230	50-100	3 
Pavo/oca 3 kg		-	190-200	80-130	2 
Pescado al horno / en papillote (lomos, entero)		-	180-200	40-60	3
Verduras rellenas (tomates, calabacines, berenjenas)		-	180-200	50-60	2
Pan tostado		-	Alta	3-6	5
Filetes/rodajas de pescado		-	Media	20 - 30*	4 3
Salchichas, pinchos morunos, costillas, hamburguesas		-	Media-Alta	15-30 *	5 4
Pollo asado 1-1,3 kg		-	Media	55-70 **	2 1 
Pollo asado 1-1,3 kg		-	Alta	60-80	2 1 
Rosbif poco hecho 1 kg		-	Media	35-50 **	3 
Pierna o jarrete de cordero		-	Media	60-90 **	3 
Patatas al horno		-	Media	35-55 **	3
Verduras gratinadas		-	Alta	10-25	3
Lasaña/carne		-	200	50-100 ***	4 1
Carne/patatas		-	200	45-100 ***	4 1
Pescado/verduras		-	190	30-50 ***	4 1
<b>Menú completo</b> Tarta de frutas (nivel 5)/ lasaña (nivel 3)/ carne (nivel 1)		-	190	40-120 ***	5 3 1

						
CONVENCIONAL	GRILL	TURBO GRILL	AIRE FORZADO	HORNO DE CONVECCIÓN	DESCONGELACIÓN	ECO AIRE FORZADO

ALIMENTO	FUNCIÓN	PRECALENTAR	TEMPERATURA. (°C)	TIEMPO DE COCCIÓN (MIN.)	NIVEL Y ACCESORIOS
Pizza congelada		-	Auto	10-15	3
		-	Auto	15-20	4 1
		-	Auto	20-30	4 2 1
		-	Auto	20-30	4 3-2 1
Asado relleno		-	200	80-120 ***	3
Carne cortada a trozos (conejo, pollo, cordero)		-	200	50-100 ***	3

RECETAS CON SONDA						
RECETA	TEMPERATURA RECOMENDADA PARA LA SONDA DE CARNE (°C)	FUNCIÓN	PRECALENTAR	NIVEL	TEMPERATURA (°C)	TIEMPO DE COCCIÓN (MIN.)
Rosbif, poco hecho	48	Auto	-	3	215	40-60
Rosbif, al punto	60	Auto	-	3	180	50 - 70
Rosbif, muy hecho	68	Auto	-	3	180	60-80
Pavo asado	75	Auto	-	1 / 2	160	90 - 180
Pollo asado	83	Auto	-	3	205	50 - 70
Ternera asada	68	Auto	-	3	170	60-90
Carne al gusto	45-90	Auto	-	3	200	-

Nota:

\*Dar la vuelta al alimento a mitad de la cocción

\*\*Darle la vuelta al alimento en el segundo tercio de la cocción (si fuera necesario).

\*\*\*Tiempo de cocción estimado: Los platos se pueden extraer del horno antes o después según los gustos personales.

							
REJILLA	PLATO O BANDEJA PARA HORNEAR SOBRE LA REJILLA	GRASERA / BANDEJA PASTELERA	GRASERA	GRASERA CON 500 ml DE AGUA	BANDEJA PASTELERA	ASADOR GIRATORIO	SONDA DE CARNE (opcional)

RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTAR	NIVEL	TEMP. (°C)	TIEMPO DE COCCIÓN (MIN.)	ACCESORIOS* Y NOTAS
Galletas de pastaflora		-	3	150	40-50	Grasera, bandeja pastelera
		-	3	150	35-45	Grasera, bandeja pastelera
		-	1 - 4	150	30 - 45	Nivel 4: Bandeja pastelera Estante 1: Grasera, bandeja pastelera
Pasteles		-	3	170	25 - 35	Grasera, bandeja pastelera
		-	3	160	20-30	Grasera, bandeja pastelera
		-	1 - 4	160	25 - 35	Nivel 4: Bandeja pastelera Estante 1: Grasera, bandeja pastelera
Bizcochos sin grasa		-	2	170	30-40	Bandeja para hornear sobre rejilla
		-	2	160	30-40	Bandeja para hornear sobre rejilla
		-	1 - 4	160	35-45	Nivel 4: Bandeja para hornear sobre rejilla Estante 1: Bandeja para hornear sobre rejilla
2 tartas de manzana		-	2	185	70 - 90	Bandeja para hornear sobre rejilla
		-	2	175	70 - 90	Bandeja para hornear sobre rejilla
		-	1 - 4	175	75 - 95	Nivel 4: Bandeja para hornear sobre rejilla Estante 1: Bandeja para hornear sobre rejilla
Tostada		-	5	Alta	4 - 6	Rejilla
Hamburguesas		-	5	Alta	18 - 30	Nivel 5: Rejilla (darle la vuelta al alimento a mitad de cocción)
						Nivel 4: Grasera con agua

\* Los accesorios no incluidos se pueden comprar en el Servicio Postventa.

Las instrucciones de la tabla no incluyen el uso de las guías de desplazamiento. realice una prueba sin las guías de desplazamiento.

**Consumo de energía y tiempo de precalentado**  
 Seleccione la función y realice la prueba solamente con la opción de Precalentamiento activada.

(«Precalentamiento sí»)

**Clase de eficiencia energética (de acuerdo con la normativa IEC 60350-1):** para llevar a cabo la prueba, utilice la tabla indicada.

**Prueba de precisión de control**

Seleccione la función y lleve a cabo la prueba solo con la opción de Precalentamiento desactivada (cuando el precalentamiento está activado, el control del horno crea una fluctuación en el perfil de temperatura).

CONVENCIONAL	GRILL	TURBO GRILL	AIRE FORZADO	HORNO DE CONVECCIÓN	DESCONGELACIÓN	ECO AIRE FORZADO

# LIMPIEZA

---

No utilice aparatos de limpieza al vapor.

Utilice guantes de protección durante todas las operaciones.

Lleve a cabo todas las operaciones con el horno frío.

Desconecte el horno de la red eléctrica.

No utilice estropajos de acero, estropajos abrasivos ni productos de limpieza abrasivos/corrosivos, ya que podrían dañar las superficies del aparato.

## SUPERFICIES EXTERIORES

Limpie las superficies con un paño húmedo de microfibra. Si están muy sucias, añada unas gotas de detergente neutro al agua. Seque con un paño seco.

No utilice detergentes corrosivos ni abrasivos. Si uno de esos productos entra accidentalmente en contacto con la superficie del aparato, límpielo de inmediato con un paño húmedo de microfibra.

---

## SUPERFICIES INTERIORES

• Después de cada uso, deje que el horno se enfríe y, a continuación, límpielo, preferiblemente cuando aún esté tibio, para quitar los restos o las manchas causados por los residuos de los alimentos. Para secar la condensación que se haya podido formar debido a la cocción de alimentos con un alto

contenido en agua, deje que el horno se enfríe por completo y límpielo con un paño o esponja.

- Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado.
  - Para limpiar el horno con facilidad, quite la puerta.
- 

## ACCESORIOS

Después del uso, sumerja los accesorios en una solución líquida con detergente, utilizando guantes si aún están calientes.

Los residuos de alimentos pueden quitarse con un cepillo o esponja.

# LIMPIEZA DEL COMPARTIMENTO DE COCCIÓN CON EL CICLO DE LIMP. PIROLÍTICA

No toque el horno durante el ciclo de limpieza pirolítica.

Mantenga a los niños y a los animales alejados del

horno durante y después (hasta que la habitación haya terminado de ventilarse) del ciclo de limpieza pirolítica.

Esta función le permite eliminar las salpicaduras de la cocción aplicando una temperatura de 500 °C aprox. A esta temperatura, los restos de comida se convierten en ceniza que puede limpiarse fácilmente con una esponja húmeda cuando el horno se haya enfriado.

Si va a instalar el horno debajo de una encimera, asegúrese de que todos los quemadores o placas eléctricas estén apagados durante el ciclo de autolimpieza.

**Retire todos los accesorios del horno antes de activar la función de limpieza pirolítica (incluyendo las guías para los estantes).**

Para obtener los mejores resultados de limpieza, antes de utilizar la función de limpieza pirolítica, elimine la suciedad más importante con una esponja húmeda.

El horno dispone de dos funciones de limpieza pirolítica diferentes: El ciclo estándar (Limp. Pirolítica) realiza una limpieza profunda si el horno está muy sucio, mientras que el ciclo económico (Limp. Piro Exoress) es más corto y consume menos energía que el ciclo estándar y puede utilizarse de forma periódica.

Se recomienda activar la función Limp. Pirolítica solamente si el horno está muy sucio o desprende mal olor durante la cocción.

Nota: La puerta del horno no se puede abrir mientras la limpieza pirolítica está en curso. Permanece bloqueada hasta que la temperatura vuelve a un nivel aceptable.

Ventile la estancia durante el ciclo de limpieza pirolítica y después de esta (hasta que quede completamente ventilada).

# MANTENIMIENTO

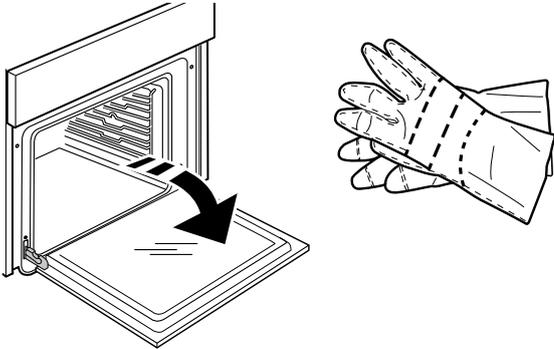
Utilice guantes de protección durante todas las operaciones.

Lleve a cabo todas las operaciones con el horno frío.

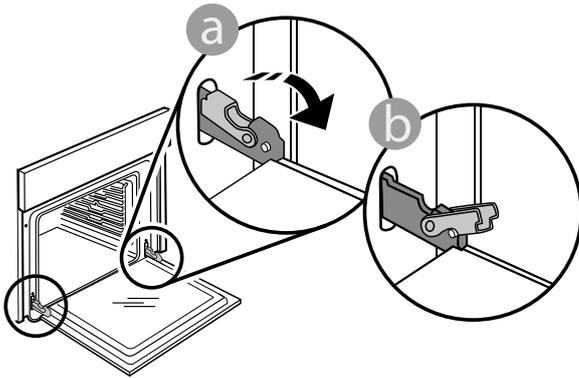
Desconecte el horno de la red eléctrica.

## EXTRACCIÓN DE LA PUERTA

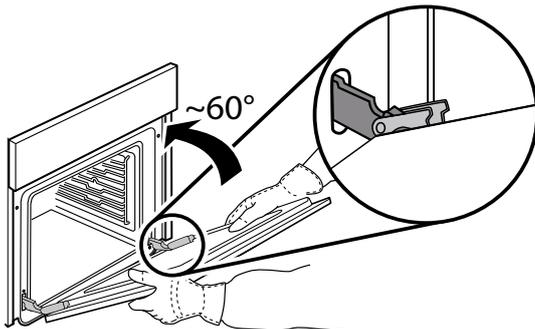
1. Abra la puerta por completo.



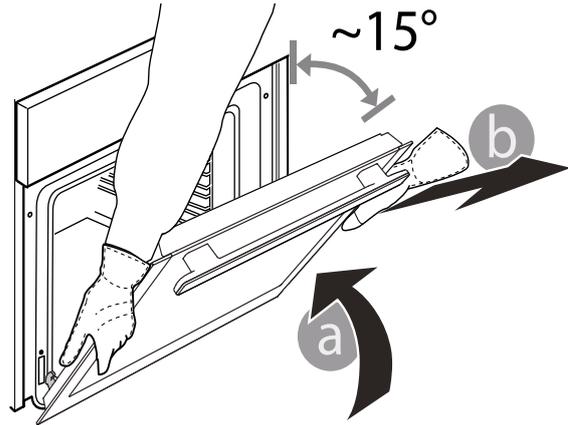
2. Baje los cierres tanto como sea posible.



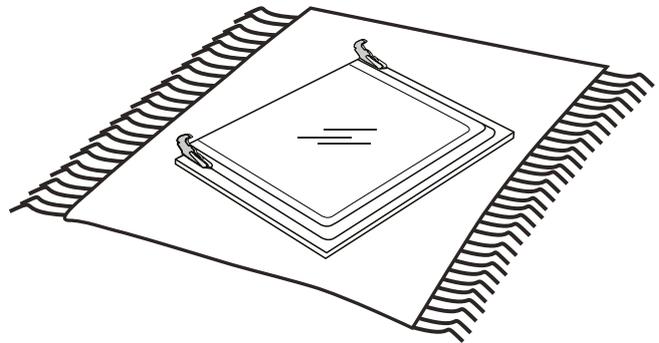
3. Cierre la puerta tanto como pueda.



4. Sujete bien la puerta con las dos manos; no la sujete por el asa. Simplemente extraiga la puerta continuando cerrándola y a la vez levantándola hasta que se salga de su alojamiento.

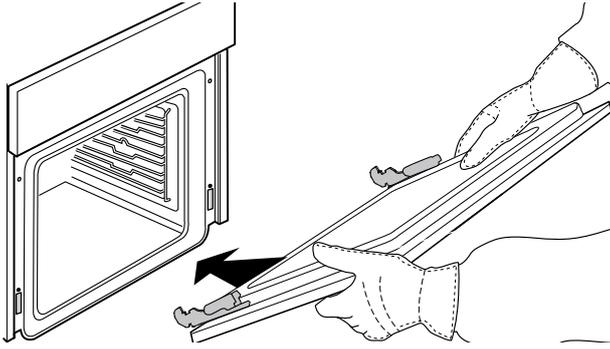


5. Ponga la puerta en un lado, apoyada sobre una superficie blanda.

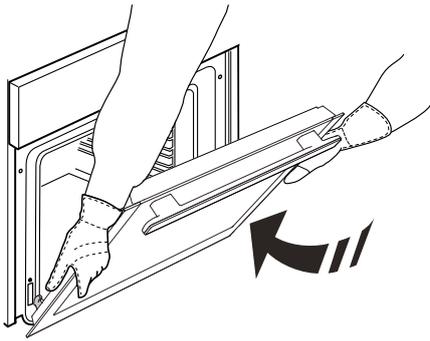


# INSTALACIÓN DE LA PUERTA

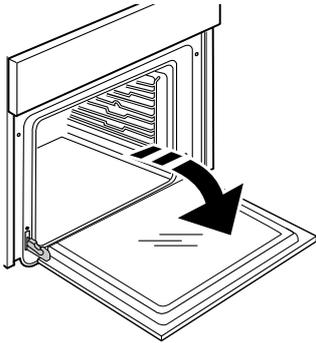
1. Mantenga la puerta cerca del horno y alinee los ganchos de las bisagras con sus alojamientos.



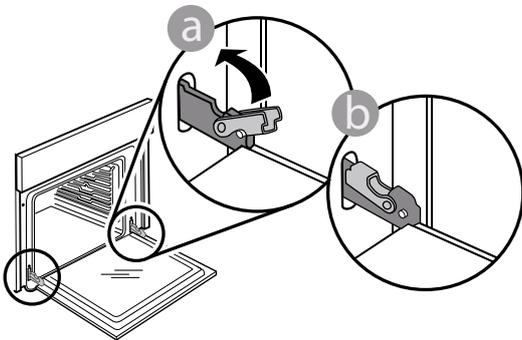
2. Encaje la parte superior en las ranuras.



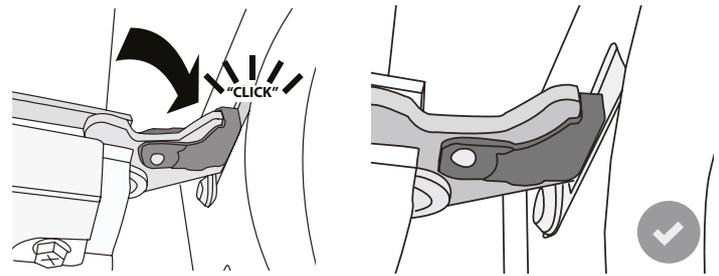
3. Baje la puerta y ábrala por completo.



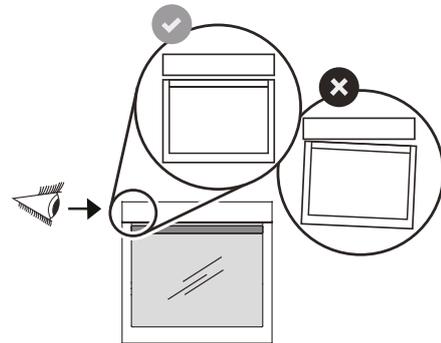
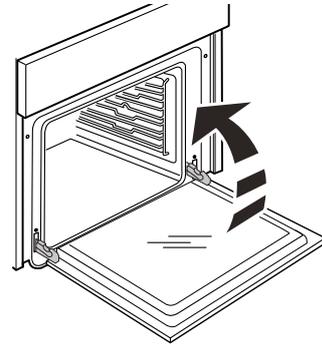
4. Baje los pestillos hasta su posición original: asegúrese de haberlos bajado por completo.



5. Presione suavemente para comprobar que los pestillos estén en la posición correcta.



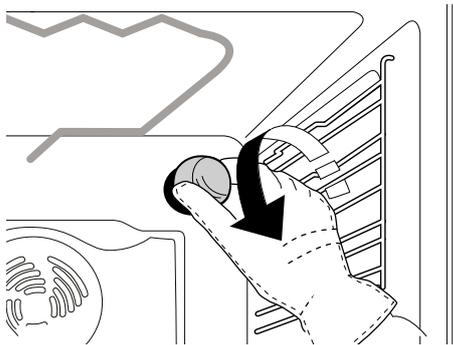
6. Intente cerrar la puerta y compruebe que esté alineada con el panel de control. Si no lo está, repita los pasos de arriba: la puerta podría dañarse si no funciona correctamente.



# SUSTITUCIÓN DE LA BOMBILLA

---

1. Desconecte el horno de la red eléctrica.
2. Desenrosque la tapa de la lámpara, sustituya la bombilla y vuelva a enroscar la tapa de la lámpara.



3. Vuelva a conectar el horno a la red eléctrica.

Nota: Utilice solo bombillas incandescentes de 25-40 W/230 V tipo E-14, T300 °C o bombillas halógenas de 20-40 W/230 V tipo G9, T300 °C.

La bombilla que se usa en el aparato está diseñada específicamente para electrodomésticos y no es adecuada para la iluminación general de estancias de una vivienda (Normativa CE 244/2009).

Las bombillas están disponibles en nuestro Servicio Postventa.

- Si utiliza bombillas halógenas, no las toque con las manos desnudas ya que las huellas dactilares podrían dañarlas. No utilice el horno hasta que no haya vuelto a colocar la tapa de la lámpara.

A menudo, los problemas o fallos que se presentan se pueden resolver fácilmente. Antes de contactar con el Servicio Postventa, compruebe la tabla siguiente para ver si puede resolver el problema por su cuenta. Si el problema persiste, póngase en contacto con el Servicio Postventa más cercano.

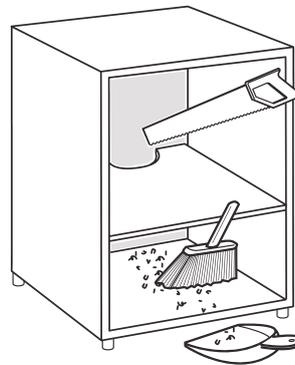
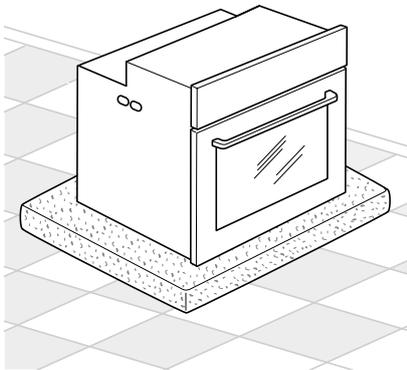
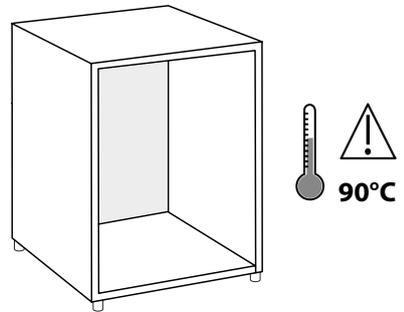
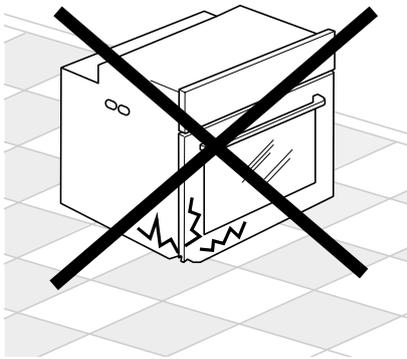
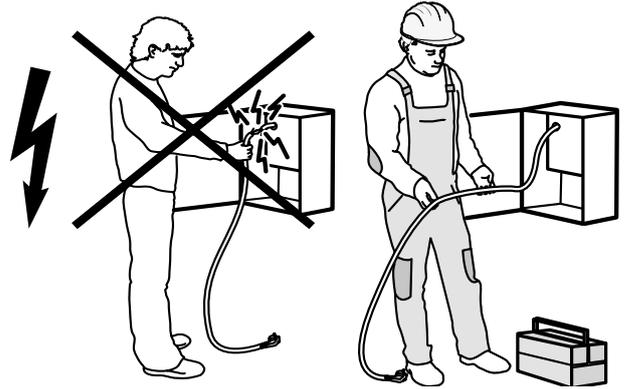
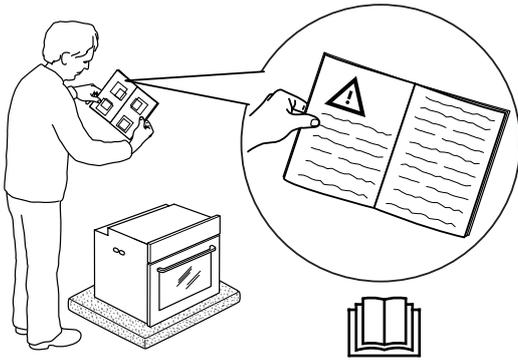
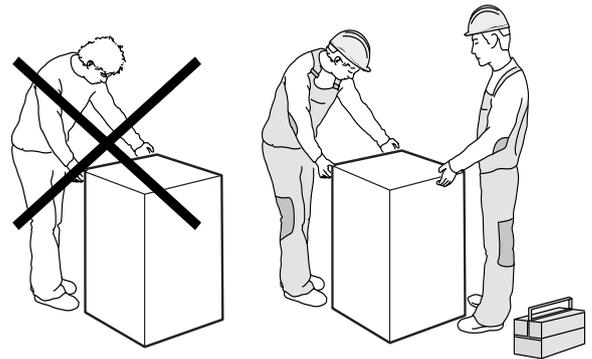
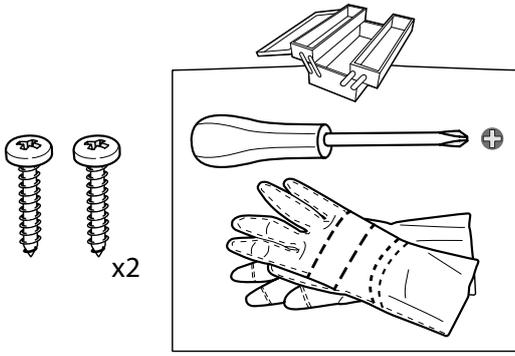


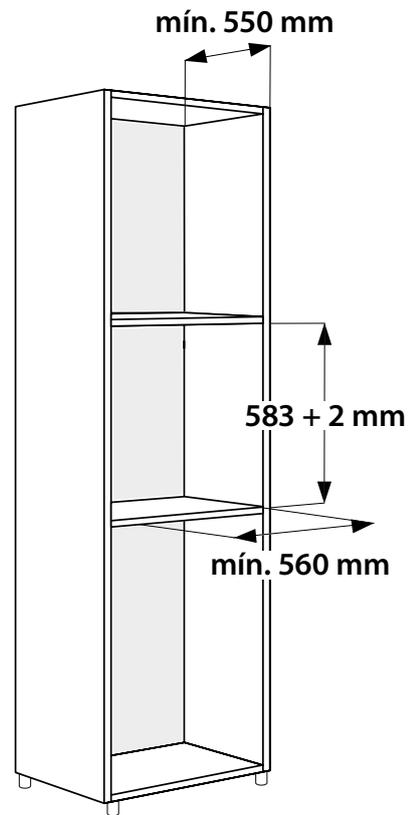
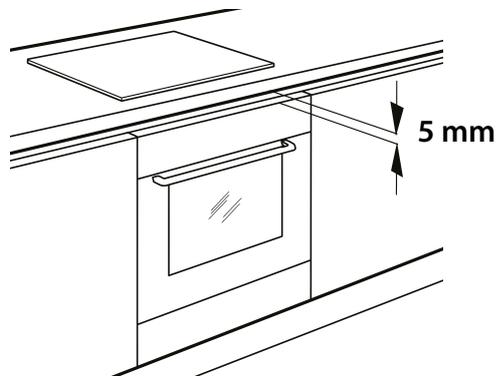
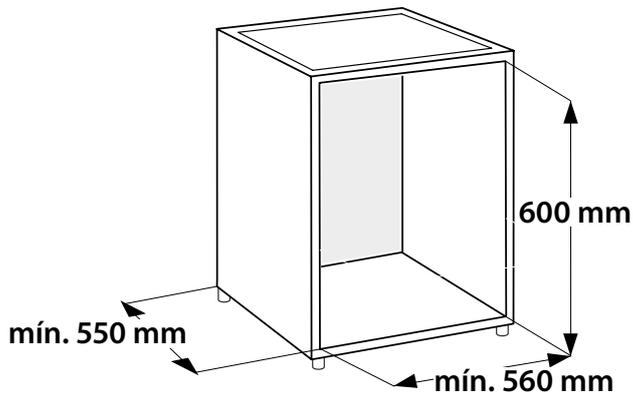
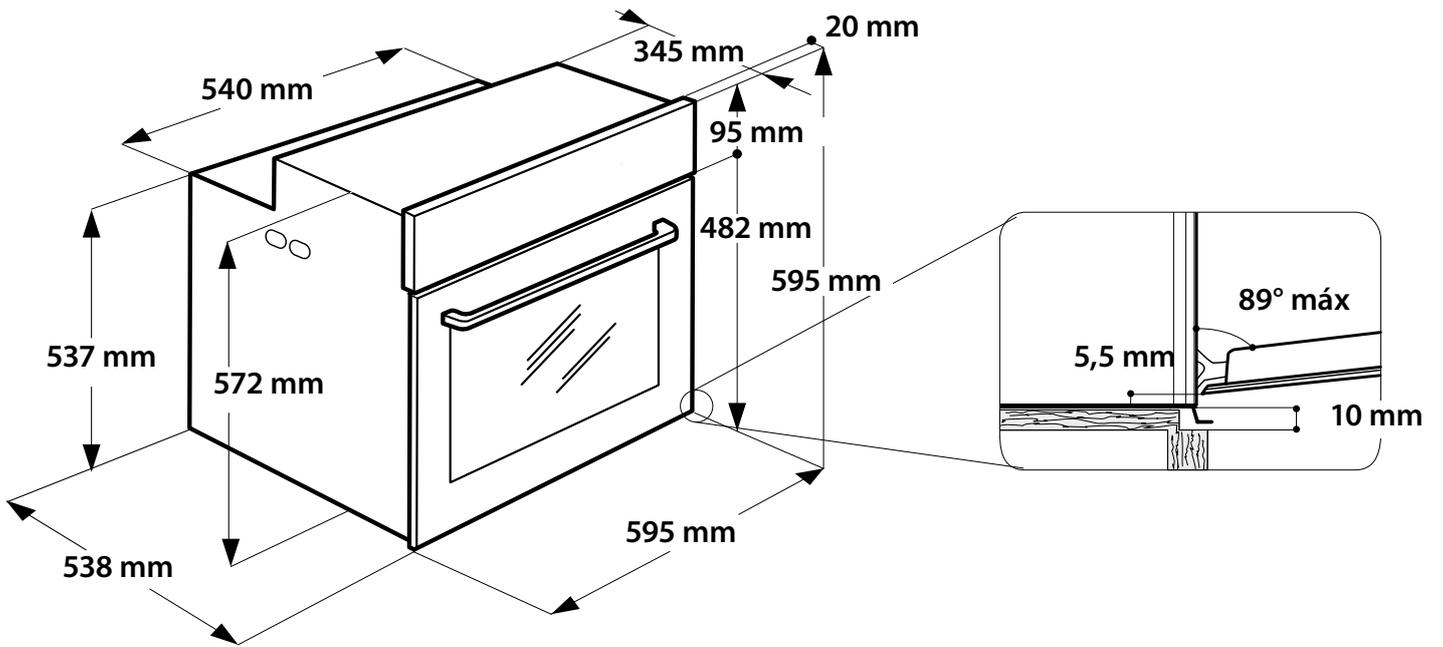
**Lea atentamente las instrucciones de seguridad antes de llevar a cabo cualquiera de las siguientes tareas**

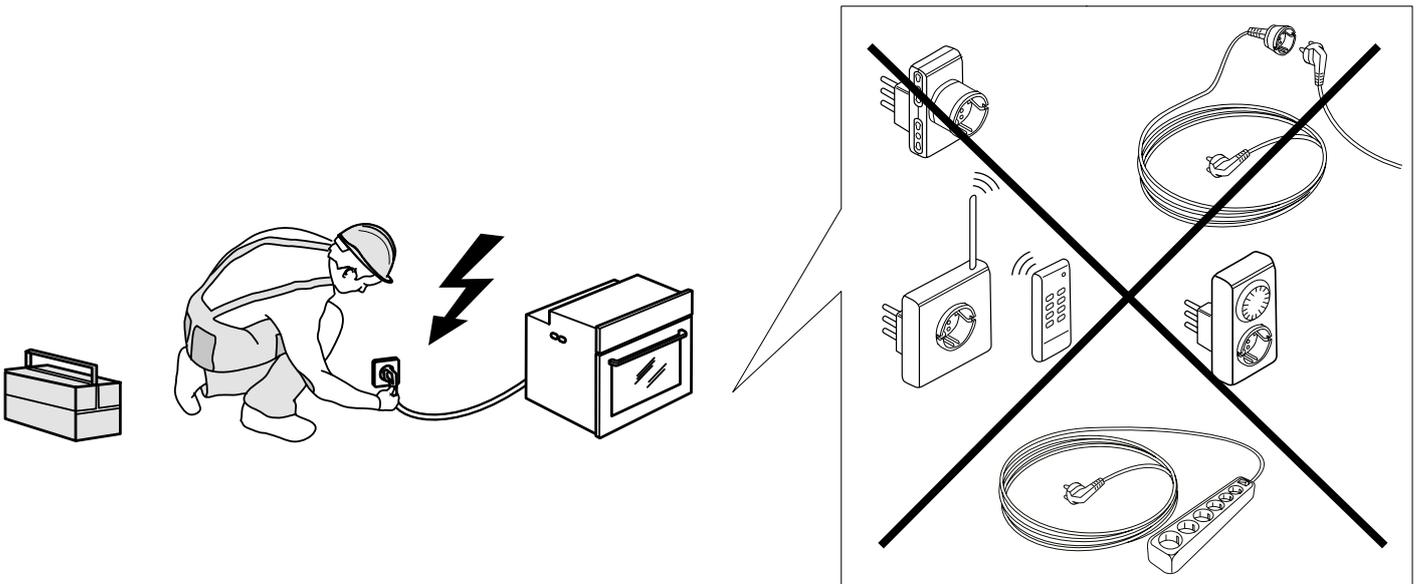
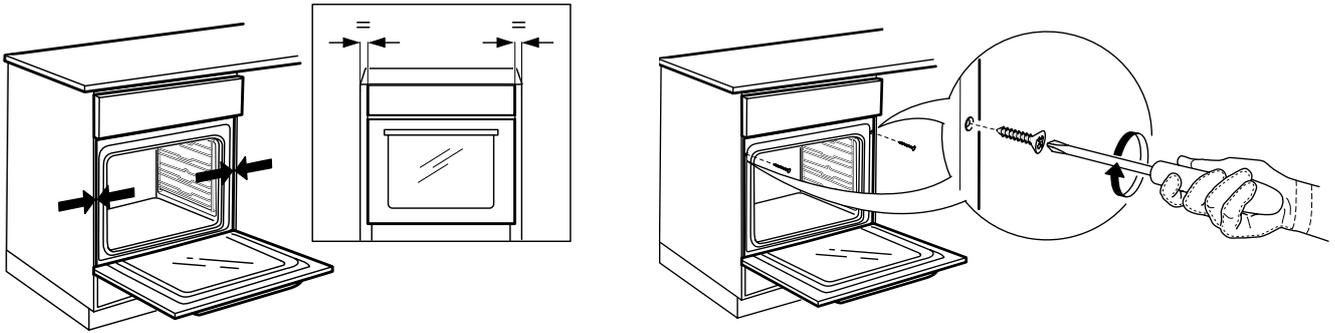
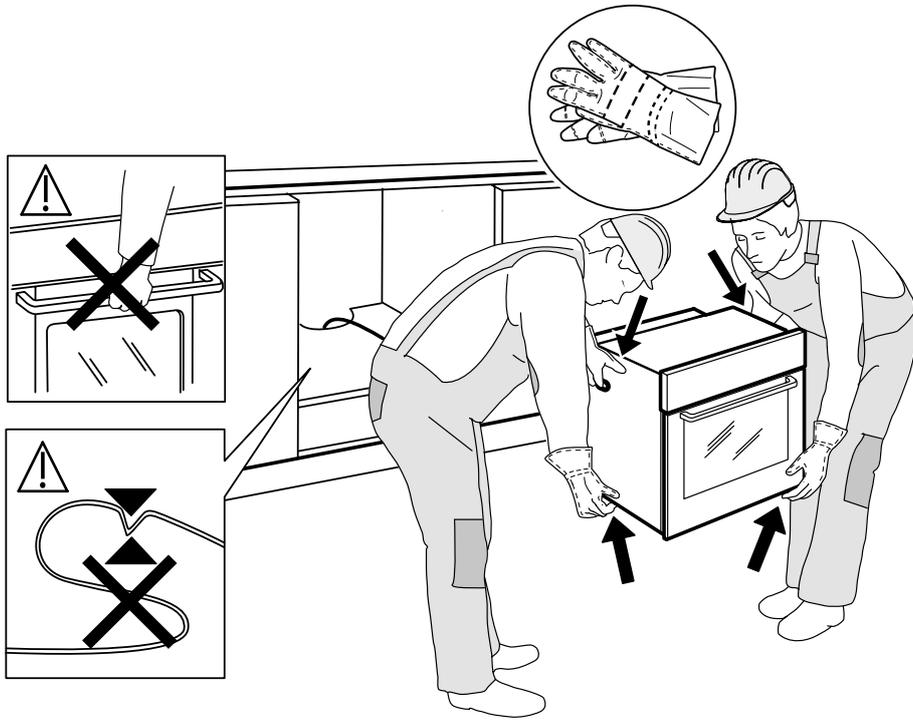
PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	ELIMINAR ERROR
El horno no funciona.	Corte de suministro. Desconexión de la red eléctrica. Anomalía.	Compruebe que haya corriente eléctrica en la red y que el horno esté enchufado a la toma de electricidad. Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.
El horno no se calienta.	Función seleccionada.	Seleccione otra función. Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.
	La puerta está abierta.	Cierre la puerta y compruebe si el problema persiste.
La a hora parpadea.	Corte de suministro.	Tiene que volver a configurar la hora: Siga las instrucciones de la sección «Primer uso».
En la pantalla aparecerá la letra «F» seguida de un número.	Error de software.	Póngase en contacto con el Servicio Postventa más cercano e indique el número que aparece detrás de la letra «F».
La puerta no se abre.	El bloqueo de la puerta no funciona bien.	Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.
	El ciclo de limpieza está activado.	Espere a que la función finalice y el horno se enfríe.
La puerta no cierra correctamente.	Los cierres de seguridad no están en la posición correcta.	Asegúrese de que los cierres de seguridad estén colocados correctamente tal como se describe en las instrucciones de montaje y desmontaje de la puerta en la sección de Mantenimiento.

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	ELIMINAR ERROR
La cocción no empieza o suena una señal acústica.	La opción seleccionada no es compatible con la acción que quiere realizar.	Vuelva a seleccionar la función. Extraiga y vuelva a insertar la sonda de carne.
La luz se apaga durante la cocción.	La función Eco se ha deshabilitado.	Seleccione ECO en el menú de Configuración y luego seleccione «No» para desactivarla.
La luz no funciona.	Hay que cambiar la bombilla.	Para cambiar la bombilla, siga las instrucciones de la sección de Mantenimiento.
El brillo de la pantalla es bajo.	La función Eco se ha deshabilitado.	Seleccione ECO en el menú de Configuración y luego seleccione «No» para desactivarla.
Cuando se pulsan los botones no sucede nada.	El horno está apagado. El bloqueo de teclas está activado. El panel de control está sucio.	Pulse ① para encender el horno y compruebe si el problema persiste. Desactive el bloqueo de teclas pulsando los botones  y  al mismo tiempo. Limpie la superficie del panel de control con un paño de microfibra (véase la sección Limpieza).
El horno hace ruido, incluso cuando está apagado.	El ventilador está activado.	Abra la puerta o espere a que finalice el proceso de enfriamiento.









400010849870

Impreso en Italia

**Hotpoint**

ARISTON